

TITRE PROFESSIONNEL RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT TOURISTIQUE

Code RNCP : 35527

NIVEAU 6

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Piloter et optimiser les services d'un établissement touristique dans une démarche qualité Manager le personnel d'un établissement touristique Commercialiser les offres d'un établissement touristique avec une démarche multicanale Assurer la gestion opérationnelle et prévoir les investissements d'un établissement touristique Métiers visés : Responsable de structure d'hébergement touristique, directeur de club de vacances / d'hôtel club, directeur d'hôtel / d'hôtel-restaurant, directeur hôtelier de résidence senior

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne souhaitant occuper des fonctions de direction, de gestionnaire dans l'hôtellerie, la restauration, l'hôtellerie de plein air et le tourisme	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Niveau 5 validé.	Réfèrent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Réfèrent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Réfèrent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Réfèrent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
Organiser le service hébergement et optimiser son fonctionnement Organiser le service de réception et optimiser son fonctionnement Organiser le service entretien maintenance et optimiser son fonctionnement Organiser le service restauration bar et optimiser son fonctionnement Organiser le service animation, optimiser son fonctionnement et développer l'ancrage local Recruter les équipes d'un établissement touristique en français et en anglais Manager les équipes d'un établissement touristique Assurer la gestion administrative des ressources humaines d'un établissement touristique Développer et optimiser la commercialisation des offres d'un établissement touristique Promouvoir un établissement touristique et ses offres en français et en anglais Gérer le budget d'exploitation et sécuriser la rentabilité d'un établissement touristique Prévoir les investissements d'un établissement touristique et leur financement	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Semaine

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	TITRE PROFESSIONNEL Responsable d'Établissement Touristique, niveau 6, Ministère du Travail
POURSUITE DE FORMATION	
DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 600 heures/an. 2 jours / semaine à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 15, maximum 30
DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.